



COMIDA CASERA ROMANA – VINOS ITALIANOS

BEBIDAS APERITIVAS ITALIANAS






Prosecco (vino blanco espumoso extra-dry 11°)	3.10
Bellini (prosecco con zumo de melocotón)	3.50
Campari soda (bitter italiano 10.5°)	4.00
Spritz (prosecco con aperol, soda y naranja)	5.60
Negroni (Campari con Martini y ginebra)	6.20
Negroni sbagliato (Campari con Martini y prosecco)	5.90

ENTRANTES



























FOCACHA (base de pizza con sal, romero, orégano y aceite) 🍷	5.60
ESPINACAS HERVIDAS CON MANTEQUILLA y PARMESANO 🍷 🍷	8.60
CAPONATA (pisto de verdura italiano) 🌱	8.30
PROVOLONE (queso italiano al horno) 🍷	9.70
ENTRANTE MIXTO ALL'ITALIANA 🌱 🍷	10.00
TABLA DE QUESOS ITALIANOS (parmigiano, mozzarella, gorgonzola...) 🍷 🍷	12.30
CARPACHO de solomillo de buey con limón, parmesano y rúcula 🌱 🍷	14.60

ENSALADAS














































	pequeña	grande
CAPRESE (mozzarella, tomate, albahaca y aceitunas) 🍷	7.40	10.80
VERDE (lechuga, cebolla y aceitunas)	5.50	8.10
MIXTA (verde con tomate, pepino, lombarda, pimiento verde y zanahoria)	7.10	10.50
DE PASTA con atún, tomate, pimiento, frankfurt, pepinillos y aceitunas 🍷 🐟	8.60	12.60
ROQUEFORT (mixta con salsa al roquefort) 🍷	8.60	12.60
DE LA CASA (mixta con atún y huevo duro) 🍷 🐟	8.60	12.60
DE ESPINACAS con piñones, tomates secos y parmesano 🍷 🍷	8.80	13.00
DE RÚCULA con parmesano y champiñones 🍷	8.80	13.00














DE ACHICORIA MORADA con gorgonzola, pera y nueces  	8.80	13.00
DE POLLO (pollo, lechuga, zanahoria y mayonesa) 	8.60	12.60
FACHOLI COR TONO (habichuelas con atún, cebolla y apio)  	8.30	12.10

PASTA

ESPAGUETTI CON TOMATE (con parmesano)  	8.60	
ESPAGUETTI QUESO y PIMIENTA (con parmesano y queso pecorino)  	9.00	
ESPAGUETTI AJO, ACEITE y GUINDILLA 	8.20	
ESPAGUETTI AMATRICHANA (cebolla, panceta, tomate y queso pecorino)  	10.50	
ESPAGUETTI CARBONARA (panceta, huevo campero, pimienta, parmesano)   	9.70	
ESPAGUETTI BOLOÑESA (con parmesano)   	10.30	
ESPAGUETTI MARINERA (tomate, almejas, mejillones, gambas y calamares)   	11.30	
PENNETTE ARABIATA (ajo, tomate, aceitunas y guindilla) 	9.30	
PENNETTE PUTTANESCA (ajo, tomate, anchoas y alcaparras)  	10.00	
PENNETTE A LA NORMA (tomate, berenjena frita y requesón seco)  	10.30	
PENNETTE CUATRO QUESOS (con parmesano)  	10.70	
BAVETTE AL PESTO (ajo, albahaca y piñones, con parmesano)   	10.50	

PASTA FRESCA CASERA

FETTUCCHINE a la BOLOÑESA con parmesano   	11.80	
FETTUCCHINE con FUNGUI PORCHINI (hongos boletus) y parmesano   	12.50	
FETTUCCHINE MARINERA tomate, almejas, mejillones, gambas y calamares   	12.80	
FETTUCCHINE con TRUFA y parmesano   	13.10	
ÑOQUI con TOMATE con parmesano   	10.30	
ÑOQUI a la BOLOÑESA con parmesano   	12.10	
ÑOQUI a los CUATRO QUESOS horneados   	12.50	
ÑOQUI MARINERA tomate, almejas, mejillones, gambas y calamares   	13.10	
RAVIOLI de ricotta y ESPINACAS con TOMATE y parmesano   	10.50	
RAVIOLI de ricotta y ESPINACAS con MANTEQUILLA, SALVIA y parm.   	10.30	
RAVIOLI de RICOTTA y ESPINACAS a la BOLOÑESA con parmesano   	12.20	
MEDIALUNAS de CARNE y MORTADELA italiana con tomate y parmesano   	11.10	
GIRASOLES de QUESO Y NUECES con crema de pimientos y parmesano   	12.10	
RAVIOLI de RICOTTA y PERA con jamón, cebolla, nata y parmesano   	12.00	
RAVIOLI de RICOTTA y MANZANA con crema de limón   	11.60	


















































MEDIALUNAS de CALABAZA con mantequilla, SALVIA y parmesano	   	11.00
RAVIOLI de SALMÓN con crema y GAMBAS	    	13.60
GIRASOLES de ricotta, RÚCULA y ALMENDRA con TRUFA, setas, parm.	   	15.20

DE NUESTRO HORNO DE LEÑA

CREPE VEGETAL horneado	  	10.60
BERENJENA A LA PARMESANA	 	11.20
LASAÑA BOLOÑESA	   	12.90

~ PREGUNTEN POR NUESTRAS LASAÑAS O CANELONES DEL DÍA ~

PIZZAS | Disponemos de masa sin gluten (+1€) y queso vegano

MARINARA (ajo, tomate y orégano)		7.20
MARGUERITA (mozzarella, tomate y orégano)	 	8.60
RÚCULA (mozzarella, tomate rúcula y orégano)	 	9.50
NÁPOLI (mozzarella, tomate, anchoas, alcaparras, aceitunas y orégano)	  	10.60
FUNGUI (mozzarella, tomate, champiñones y orégano)	 	9.50
PROCIUTTO COTTO (mozzarella, tomate, jamón york y orégano)	 	10.00
PROCIUTTO CRUDO (mozzarella, tomate, jamón serrano y orégano)	 	10.50
CAPRICHOSA (mozz. tomate champiñones huevo alcach. jamón serrano y orégano)	   	11.70
CUATRO QUESOS (mozzarella, tomate, holandés, semicurado, roquefort)	 	11.60
VEGETAL (mozzarella, tomate, cebolla, calabacín, pimiento verde y orégano)	 	9.60
ZUQUINE (mozzarella, calabacín, cebolla, aceitunas y orégano)	 	9.10
DIAVOLA (mozzarella, tomate, salchichón, orégano y guindilla)	 	10.60
FRUTTI di MARE (mozzarella, tomate, almejas, mejillones, gambas y calamares)	   	11.60
SALMÓN (mozzarella, tomate, salmón, gambas, rúcula)	   	11.50
TONNO (mozzarella, tomate, atún, cebolla y orégano)	  	10.60
TRATTORÍA (mozzarella fresca, tomate rallado y orégano)	 	10.50
PARMESANA (mozzarella, tomate, parmesano, berenjena frita)	 	11.60
AVENTINO (mozzarella, tomate, cebolla, salchicha, orégano y guindilla)	 	10.50
CAMPIDOGLIO (mozzarella, tomate, champiñones, salchicha y orégano)	 	10.90
CELIO (mozzarella, tomate, champiñones, jamón york y orégano)	 	10.90
ESQUILINO (mozzarella, tomate, salchicha, pimiento asado y orégano)	 	10.90

PALATINO (mozzarella, tomate, beicon, pimiento verde, y orégano) 🍷🍴	10.90
QÙIRINALE (mozzarella, tomate, champiñones, jamón serrano y orégano) 🍷🍴	11.30
VIMINALE (mozzarella, tomate en rodajas, ajo, orégano y guindilla) 🍷🍴	9.30
CALZONE (mozzarella, champiñones y jamón york) 🍷🍴	10.80
CALZONE DE ESPINACAS (mozzarella, champiñones y espinacas) 🍷🍴	10.10
CALZONE TARANTINA (mozzarella, tomate, alcaparras, anchoas y queso pecorino) 🍷🍴🐟	11.20
CALZONE ROMANO (mozzarella, champiñones, jamón serrano) 🍷🍴	11.30

CARNES

SALTIMBOCCA (filetes de ternera con jamón y salvia) 🍷	13.70
INVOLTINI (rollitos de ternera con relleno de espinacas y jamón york) 🍷	14.00
TERNERA A LA PIZZAIOLA (ajo, tomate y orégano)	13.00
ESCALOPE DE TERNERA AL MARSALA (con vino dulce italiano) 🍷🍴	13.30
ESCALOPE DE TERNERA AL LIMÔN 🍷🍴	13.00
ENTRECOT A LA PLANCHA	17.90
ENTRECOT A LA PIMIENTA 🍷	19.30

POSTRES CASEROS

HELADO ARTESANAL 🍷	5.10
HELADO ARTESANAL PEQUEÑO 🍷	3.70
TIRAMISÙ 🍷🍴🍴	5.10
CREPE con nata y chocolate o fruta de bosque 🍷🍴🍴🍴	5.00
CREPE con HELADO ARTESANAL 🍷🍴🍴	6.30
PANNA COTTA nata cocida con piñones y chocolate o frutas del bosque 🍷🍴	5.00
FLAN DE QUESO con nata 🍷🍴	5.00
CROSTATA base de pastafrola con mermelada 🍷🍴🍴	5.00

LICORES ITALIANOS

Amaretto di Saronno (20° Lombardia) de almendra amarga	3.20
Amaro Montenegro (25° Emilia Romagna) licor de hierbas	3.20
Amaro Nerone (28° Lazio) licor de hierbas	3.00

Caffè sport Borghetti (31° Lombardia) de café	3.20
Centerba Toro (70° Abruzzo) destilado de hierbas	3.70
Grappa Bianca Candolini (40° Lombardia) orujo	3.10
Limonchello (28° Campania) de limón	3.00
Liquerizia (26° Liguria) de regaliz	3.40
Mirto Zedda e Piras (32° Cerdeña) de bayas	3.50
Sambuca Romana (40° Lazio) anís dulce	3.20
Brandy Stock (36° Friuli Venezia Giulia)	3.10
Brandy Vecchia Romagna etichetta nera (38° Emilia Romagna)	4.20

VINOS ESPAÑOLES

TINTOS

Cepa Bosquet (Almería uva shiraz)	16.80
D.O. Rioja Heraclio Alfaro (crianza)	16.80
D.O. Rioja Izadi (crianza)	22.40
D.O. Rioja Izadi (crianza) botella de ¾	12.90
D.O. Ribera del Duero Oak (roble)	18.60
D.O. Ribera del Duero Pruno (crianza)	23.40
D.O. Ribera del Duero Protos (crianza)	25.80

BLANCOS

Glárima	15.00
Protos (Verdejo)	18.10

VINOS ITALIANOS

TINTOS

Lambrusco (Emilia Romagna) vino espumoso	12.90
Fragolino (Emilia Romagna) vino espumoso con fresas	16.00
Chianti Castello Banfi (Toscana)	17.20
Chianti Castello Banfi (Toscana) botella de ¾	10.40
Primitivo (Puglia)	16.20
Cannonau (Cerdeña)	18.00
Morellino di Scansano (Toscana)	19.00
Rosso di Montalcino (Toscana)	26.00
Barolo (Piamonte)	32.00

Brunello di Montalcino (Toscana)	33.00
Amarone (Véneto)	34.00

ROSADOS

Lambrusco (Emilia Romagna) vino espumoso	12.90
--	-------

BLANCOS

Prosecco vino espumoso (Véneto)	18.10
Moscato vino espumoso 6° (Piamonte)	17.40
Est ! Est !! Est !!! (Lazio)	15.60
Verdicchio dei Castelli di Jesi (Marche)	17.40

BEBIDAS

Caña de cerveza 0.23 lt		2.50
Tubo de cerveza o tinto de verano 0.31 lt		3.00
Copa de cerveza o tinto de verano 0,42 lt		3.90
Jarra de cerveza o tinto de verano 1,30 lt		10.60
Cerveza Alhambra Especial ⅓		3.20
Cerveza Mahou 5 estrellas		3.40
Cerveza Moretti ⅓		3.30
Cerveza Alhambra 1925 ⅓		3.50
Cerveza Origen ⅓ (artesanal Almería)		3.60
Cerveza Mahou sin alcohol ⅓		3.30
Cerveza Mahou 0,0 tostada ⅓		3.40
Mosto		2.20
Refrescos (237 ml) y zumos		2.80
Bitter Mare rosso y Chinotto (refresco italiano)		2.90
Aquarius o Nester (300 ml)		3.10
Agua 1 litro		2.80
Agua ½ litro		1.90
Agua con gas 250 ml		2.40
Copa Lambrusco o vino blanco Glárima		2.70
Copa Moscato o Ceba Bosquet tinto o Protos blanco		3.00
Copa Rioja crianza		3.20
Copa Ribera del Duero roble		3.20
Vino tinto de la casa Ceba Bosquet	¼ lt	3.70
	½ lt	6.80
	1 lt	12.30

CAFÉ

Café solo	1.50
Café cortado o con leche	1.60
Café bombón o con hielo	1.70
Capuchino	2.10
Carajillo	2.70
Copa coñac, pacharán o anís	3.60
Combinado / Combinado especial	6.50 / 7.50

Todos los precios con IVA 10% incluido

LISTADO DE ALERGENOS



APIO



FRUTOS SECOS



GLUTEN



HUEVOS



LACTEOS



CRUSTACEOS



MOLUSCOS



PESCADO